

“Uluslararası Gıda Kaybı ve İsrafı Farkındalık Günü” **Sürdürülebilir Dünya ve Herkese Güvenli Gıda**

Gıda israfı ve kaybına dikkat çekmek için BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından 29 Eylül “Uluslararası Gıda Kaybı ve İsrafı Farkındalık Günü” ilan edilerek, ilk kez bugün çevrimiçi olarak düzenlenecek uluslararası etkinlikle kutlanacak.

Günümüzde ortalama gıda kaybı ve israfı yaklaşık olarak %20-30 oranındadır. Gelişmekte olan ülkelerin başlıca sorununu, gıda üretiminde yaşanan kayıplar oluşturmakla birlikte gelişmiş ülkelerin başlıca sorunu ise gıda israfıdır. Özellikle tarımsal tüketimde, sebze ve meyvelerin büyük kısmı kayıp ve atık olarak israf edilmektedir.

BM Gıda ve Tarım Örgütü(FAO)'nun verilerine göre, dünyada her yıl 400 milyar ABD Doları değerinde gıda kaybı yaşanmakta, bu gıdaları üretebilmek için ise 1,5 milyar ton sera gazı salınmaktadır.

Yine FAO verilerine baktığımızda;Dünyada 1,5 milyar ton gıdanın çöpe atıldığı, her 100 kişiden 11'inin açlıkla mücadele etmekte olduğu, 821 milyon insanın açlık çektiği, 2 milyar insanın sağlıklı gıdaya ve temiz suya erişemediği,her gün ise 25 bin insanın açlık sebebiyle öldüğü görülmektedir.

FAO'nun 2019 araştırmasına göre Türkiye'nin yıllık gıda kaybı ve israfı ortalama 26 milyon tondur.!!!

Türkiye genelinde tarımsal üretimde her yıl ortalama %14'lük kayıp yaşanmakta, meyve ve sebzelerin yaklaşık yüzde 50'si tarladan sofraya kadar olan süreçte israf edilmektedir. Ayrıca günlük olarak 4.9 milyon ekmekte ne yazık ki israf edilmektedir. Türkiye İsrafı Önleme Vakfı(TİSVA)'nın 2019 yılında hazırladığı rapora göre; enerji, meyve-sebze, ekmek, su ve kuru gıdada israf ve kayıp 555 milyar liraya denk gelirken, buda milli gelirin %15'inin israf edilmesi demektir.

Ülkemizde ve Dünya genelinde gıda kaybı ve israfının boyutları tehlikeli ve ciddi bir düzeydeyken Covid-19 pandemisinin küresel gıda güvenliğine olumsuz etkileri ile salgının yol açtığı ekonomik gerileme nedeniyle dünya genelinde açlık çeken insan sayısının 83 milyon artarak 132 milyona ulaşması beklenmektedir.

2050 yılında Dünya nüfusunun 10 milyara yaklaşacağı, Türkiye nüfusunun da 100 milyonu aşacağı, tarımsal ürünlere olan talebin %60 oranında artacağı ön görüşüyle,artan gıda talebini güvenli bir şekilde karşılayabilmek için gıda kaybı ve israfın önlenmesi tüm Dünya insanları için önem arz etmektedir.

Tüm bu veriler bizlere; Pandemi döneminde tarımsal üretim, güvenlik stoku ve gıda arzı ne kadar önemli ise kayıp ve israfında bir o kadar önemli olduğunu olacağını göstermektedir.

İsrafı önlemek; hem ekonomik açıdan büyük bir kazanım hem de kaynakların doğru kullanımı açısından önemli bir faktördür. İsrafa dayalı tüketim anlayışı ve hesapsızca kullanımı sınırlı

kaynakların giderek azalmasına yol açmaktadır. Kaybedilen ve israf edilen gıda miktarını en aza indirmek için sürdürülebilir üretim ve tüketim anlayışını daha fazla benimsenmeliyiz, gıda üretim aşamalarında tüketilen enerji, su ve diğer doğal kaynakları boşa harcanmayarak milli servetimizi de israf etmemeliyiz.

Gıda kaybı ve israf konusu her düzeyde ele alınmalıdır..!

Tarladan sofraya kadar olan süreçlerde oluşabilen kayıp ve israfın önlenmesi ürünü yetiştiren, işleyen, paketleyen, taşıyan, dağıtan, depolayan, satan ve tüketen **HERKESİN ORTAK SORUMLULUĞU**'ndadır. Üretilen gıdanın israf edilmemesi ve atık haline gelmemesi için birlikte ve bilinçli hareket etmemiz, gıda kaybı ve israf konusunu her düzeyde ele almalıyız...

- 1) Gıda israfının yüzde 42'sinin hanelerde gerçekleştiğini unutmayarak, özellikle hanelerimizde gıdaların uygun saklama koşulları ve bekleme sürelerine dikkat etmeliyiz, bilgi sahibi olmalıyız.
- 2) Toplumun artan gıda talebinin karşılanabilmesi ve güvenli gıdaya erişebilmesi için öncelikle bireysel alışkanlıklarımızı değiştirerek, aile ve toplum bilincini geliştirerek gıda kaybını ve israfını en aza indirmeliyiz.
- 3) Gıda israfı ile mücadelede üretim, depolama ve gıda taşımacılığında proseslerin iyileştirerek minimum gıda kaybı ve gıda israfını sağlamak için tüm paydaşların birlikte etmesi ve kalıcı çözümleri sektöre kazandırmalıyız.
- 4) Her bir bireyin, her bir kurumun "Güvenilir Gıda Tüketimi, İsrافی Önleme ve Sürdürülebilir Gıda" konularında farkındalık oluşturmalıdır.
- 5) Tarım ve gıda sanayinde ambalajlama tekniklerinin geliştirilerek, gıda ürünlerinin israfını engelleyecek şekilde ambalajlı ürünlerin üretimi ve tüketimi teşvik edilmeli, üretici ve tüketici bu konuda bilinçlendirilmelidir. Gıda israf ve kaybının önüne geçilmelidir.

Dünya genelinde yaklaşık 810 milyon insan obeziteyle mücadele ederken diğer bir yandan da 149 milyon çocuk açlığa bağlı gelişim sorunları yaşamaktadır. Dünya genelinde meydana gelen gıda kaybı ve israfın sadece dörtte biri önlenirse! bu miktar dünyada 821 milyon açlık çeken insanın beslenmesine yetmektedir.

Gıda Mühendisleri Odası Bursa Şubesi olarak "Gıda Kaybı ve İsrافی" ile mücadelede hem mesleğimize ve meslektaşımıza hem de kamuoyuna duyduğumuz sorumluluk gereği gerekli çalışmalar yapmakta olduğumuzu ve yapılacak tüm çalışmalarında yakından takipçisi olacağımızı kamuoyuna önemle duyururuz.

Saygılarımızla.

**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
Bursa Şube Yönetim Kurulu**

TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI BURSA ŞUBESİ

✉ Odunluk Mah. Akademi Cad. Bursa Akademik Odalar Birliği (BAOB) Yerleşkesi Kat:3 No: B14 Nilüfer-BURSA
☎ +90 224 453 47 41 - 0542 4586257 | 📞 +90 224 453 45 00 | bursagmo@gmail.com - bursasube@gidamo.org.tr

Gıda Mühendisi Halkın Sağlık Güvencesi